



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



PODERE SPADINO Maremma

BRUNELLO TRIACCA 2012



Denominazione di origine	Brunello di Montalcino DOCG
Zona di produzione	Regione: Toscana / Provincia: Siena / Comune: Montalcino
Uvaggio	Sangiovese
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Resa	650 g/m ²
Composizione terreno	Argille sabbiose poco cementate.
Contenuto alcolico	13.5% vol
Acidità totale	5.1 g/l
Zucchero residuo	0.5 g/l
Temperatura di servizio	17–19°C
Buono da bersi	12/15 anni
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 18-20 giorni in fermentini inox da 130 hl con follatori automatici, quattro delestage a temperatura controllata di 29°C.
Affinamento	30 mesi in botti di legno da 15-20 hl, 4 mesi in bottiglia
Note degustative	Al naso troviamo sentori di frutti di bosco, note speziate di ginepro, nocciole tostate e chicchi di caffè. Al palato rotondo, pieno con tannini morbidi. Ottima persistenza con un finale succulento e fresco.
Accostamenti	Ottimo con carni grigliate, selvaggina, formaggi stagionati.
Formato	75 cl
Recensioni	AWC Vienna: MEDAGLIA D'ARGENTO

La nostra affascinante avventura Toscana ha avuto inizio nell'anno 1969. Da allora abbiamo potuto conseguire molta esperienza, conoscenza e successi. A complemento della nostra offerta di pregiati vini toscani mancava tuttavia ancora un importante tassello, il Brunello di Montalcino. L'acquisto di vigneti in questa zona di produzione è però alquanto difficile. Abbiamo di conseguenza iniziato nel 2010 una stretta collaborazione con la storica azienda «Villa Poggio Salvi», la quale si avvale anch'essa dell'assistenza del nostro consulente enologo Vittorio Fiore. Grazie a questa stretta e fruttuosa collaborazione è nato il nostro Brunello di Montalcino. Il Brunello Triacca possiede finezza, complessità, eleganza e soprattutto longevità.

Italia: 23030 Villa di Tirano · Via Nazionale 121 · Telefono 0342 701352 · Fax 0342 704673
www.triaccia.com · info@triaccia.com

Svizzera: 7748 Campascio-Zalende · Telefono 081 846 5106 · Fax 081 846 5718

FRATELLI TRIACCA